

Pressedienst 35-122020

Hausgeräte-Innovationen für offene Wohnküchen

Mannheim, 15.12.2020. „Selbst kochen, backen und garen, neue Rezepte ausprobieren, stets frische Lebensmittel vorrätig zu haben und den Abwasch von einem leisen, energieeffizienten Geschirrspüler erledigen zu lassen – das alles erlebt geradezu einen neuen Boom“, sagt Volker Irlé, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. Unterstützen lässt man sich dabei am besten von intelligenten und hoch funktionalen Hausgeräten. Die meisten von ihnen sind smart und können an das haus- oder wohnungseigene WLAN angebunden werden, um dann beispielsweise auch per Smartphone/Tablet PC und App oder auch via Voice Control gemanagt zu werden.

Eine offene Lifestyle-Küche zählt heute zu den begehrtesten Lebensräumen, da sie mit sehr vielen Wohlfühl-Faktoren punktet. Kaum ein anderer Bereich zeichnet sich durch so viel Funktionalität, Komfort und Smartness aus wie eine individuell geplante Wohnküche. „Der erneute Lockdown, Homeoffice und der Trend Social Cocooning verändern unseren Alltag von Grund auf. Einerseits kommt es zu ganz neuen Workflows – andererseits bekommen die Themen gesunde Ernährung und gemeinsames Kochen, Backen & Co. einen ganz neuen Stellenwert“, so AMK-Geschäftsführer Volker Irlé. Innovative Einbaugeräte liefern dafür die besten Voraussetzungen in punkto Technologie, Funktionalität, Ergonomie, Effizienz und Komfort. Zum Beispiel Konnektivität und die Möglichkeit mit den Geräten spielerisch zu interagieren, indem man sich im Alltag von ihnen digital unterstützen lässt. Oder auch schon durch Künstliche Intelligenz, die bei Premium-Hausgeräten auf dem Vormarsch ist.

Darüber hinaus begeistern die neuen Einbau-Modelle mit einem besonders attraktiven Design nach dem Motto ‚less is more‘ bzw. ‚reduced-to-

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

the-max': in zeitlos-elegantem Schwarz, Anthrazit oder in einer der vielen Grau-Nuancen, mit matten Oberflächen und pflegeleichten Antifingerprint-Eigenschaften, wie sie voll im Trend liegen. Wo erwünscht, auch gerne in glänzender Optik. Die Steuerung der Einbaugeräte erfolgt über intuitive Bedienkonzepte, so dass man z. B. per Fingertipp auf den großen TFT-(Farb)Displays mit Grafik- und Textanzeige schnell zum passenden Programm gelangt. Über Bedienknöpfe – beispielsweise mit einem feinen, haptischen Feedback. Mittels App und einem mobilen Endgerät oder anhand eines smarten Lautsprechers mit integriertem Sprachassistent.

Damit sich auch Anfänger und weniger geübte Köchinnen und Köche an die hocheffizienten Backöfen und Dampfgarer mit ihren beeindruckenden Leistungsspektren heranwagen, sind sie mit innovativen Assistenzsystemen zum Backen, Braten und Garen ausgestattet. Gelingsicherheit und Unterstützung geben die vielen integrierten Automatikprogramme. Oder Sensoren, die z. B. dafür sorgen, dass nichts mehr überkocht oder anbrennt. Hinzu kommen Online-Rezepte, deren Einstellungen vom Smartphone oder Tablet direkt an den vernetzten Backofen weitergeleitet werden. Bis hin zu Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Zubereitung eines neuen Rezepts per Display.

„Bemerkenswerte Hausgeräte-Innovationen finden sich in jedem Produktbereich“, konstatiert AMK-Chef Volker Irle, „denn ohne HighTech geht heute nichts mehr in einer zeitgemäßen Lifestyle-Küche.“ Das reicht von der smarten Kaffeezubereitung bis zum intelligenten und energieeffizienten Lüften, Spülen und Kühlen inklusive einer professionellen Bevorratung von Weinen und anderen genussreichen Spirituosen. Im Zusammenspiel mit dem exzellenten neuen Küchenmöbel-Design und einem hoch funktionalen und ästhetischen Interieur/Zubehör entsteht der begehrte Lieblingslebensraum Number One: eine offene Lifestyle-Wohnküche, nach den eigenen Wünschen geplant, maßgeschneidert angefertigt entsprechend der vorgegebenen Räumlichkeiten und top realisiert von einem Küchenfachgeschäft oder Möbelhaus mit eigener Küchenfachabteilung.
(AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung,

Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 15.12.2020

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 35-122020: **Hausgeräte-Innovationen für offene Wohnküchen**

Foto 1:

Elegante Tischlüftung für offene Wohnküchen. Ihre Farbe kann per App variiert werden. Wird nicht gekocht, verbirgt sich der schlanke Glasschirm hinter dem Kochfeld im Unterschrank. Zum Kochen fährt er aus der Arbeitsplatte in die Höhe und saugt die Kochschwaden effizient ab. (Foto: AMK)

Foto 2:

Minimalistisch-zeitloses Design in Schwarz matt mit Antifingerprint-Eigenschaften. Für Kocherlebnisse sorgen innovative Einbaugeräte wie z. B. ein kompakter Weinkühlschrank, Kaffeevollautomat, vernetzter Backofen mit Mikrowelle und ein smarterer Multidampfgarer mit Sous-Vide-Funktion. (Foto: AMK)

Foto 3 + 3a:

Im schwarzen Glasdesign präsentiert sich dieser vielseitige Einbau-Backofen mit Dampfunterstützung. Er bietet u. a. 14 Heizarten (darunter Sanftgaren, Pizzastufe, Auftauen, Vorwärmen, Warmhalten und Regenerieren), 40 Automatik-Programme und eine Schnellaufheizung. (Foto: AMK)

Foto 4:

Dieses Induktionskochfeld hat eine besonders widerstandsfähige Spezialbeschichtung, damit seine glänzende Oberfläche auch noch nach Jahren top aussieht. Es bietet z. B. drei Standard-, eine flexibel nutzbare Kochzone und einen Bratsensor. Der sorgt dafür, dass nichts anbrennen kann. (Foto: AMK)

Foto 5:

Mit Connectivity: Design-Einbaulinie in ausdrucksstarker Optik, bestehend aus einem Backofen mit Steam-Funktion, einer kompakten Kombi-Mikrowelle und einem Kompakt-Dampfgarer. In den Wärmeschubladen lassen sich Speisen warmhalten und das Geschirr vorwärmen. (Foto: AMK)

Foto 6:

So macht das Bevorraten Spaß: mit einem Unterbau-Weintemperierschrank mit zwei Temperaturzonen und einer komfortablen Türöffnungshilfe. Einem großen Einbau-Kühlschrank, in dem sich marktfrische Lebensmittel bis zu fünfmal länger halten und einem Gefrierschrank mit NoFrost-Technik. (Foto: AMK)

Foto 7:

Superschnell, energieeffizient (A+++ - 20%), ergonomisch und vernetzbar: Die Bedienung erfolgt per TouchControl. Im Schnellprogramm ist das Geschirr

nach 20 Minuten wieder einsatzbereit – im Party-Programm schon nach 11 Minuten. Nach der Trocknung sorgt reiner Dampf für Glanz. (Foto: AMK)

Foto 8:

Vielseitige und flexible Flächeninduktion. Wird das Kochgeschirr bewegt oder entfernt, passt das Kochfeld die benutzten Zonen an oder geht automatisch aus. Es lässt sich auch in drei Temperaturbereiche einteilen: z. B. vorne anbraten, in der Mitte kochen und im hinteren Bereich warmhalten. (Foto: AMK)

Foto 9 + 9a:

Dieser smarte Spüler bietet sehr flexible Korblösungen und Ausstattungsmerkmale: z. B. für die oberste Ebene eine Besteckschublade oder einen Korb für kleine, sperrige Gegenstände. Neu ist auch die Memory-Funktion zum Speichern eines Lieblingsprogramms plus einer zusätzlichen Option. (Foto: AMK)

Mannheim, 15.12.2020